

リンナイ

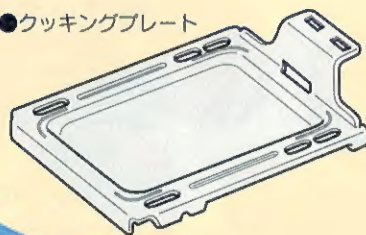
Rinnai

水無両面焼用

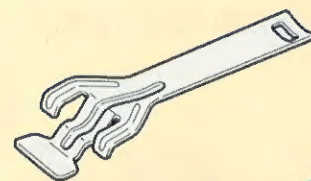
クッキングプレート RCP-48V

# COOKING BOOK

●クッキングプレート



●ハンドル



●グリル皿には水を入れないで使用してください。

●記載の火力・時間は目安です。材料の量や好みにより調節してください。

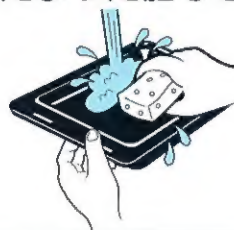


# 安全上のご注意 必ずお守りください

## 警告

- グリルを続けて使用する場合は、そのつどグリル皿にたまった脂などを取り除く  
また使用後も必ず掃除する

グリル皿にたまった脂が過熱されて発火し、グリル排気口より炎が出ることがあります。なおグリル皿には何も入れないでください。

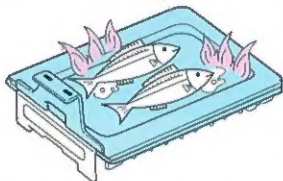


脂を取り除く

## 注意

- クッキングプレートの上で魚焼きや油物料理をしない

脂がたまり発火する原因になります。



- クッキングプレートを取り出すときは付属のハンドル以外は使用しない

使用中、使用直後は高温になっていますので、やけどをする原因になります。必ず付属のハンドルを使って取り出してください。



- 調理時は焼きすぎない

火災の原因になります。



- クッキングプレートをコンロで使用しない

このクッキングプレートはグリル専用です。コンロで使用しないでください。故障の原因になります。

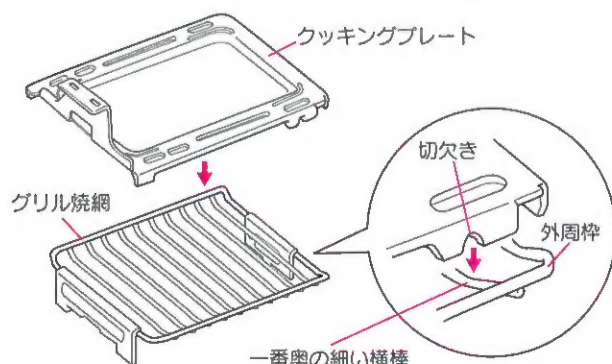


## 使いかた

(グリルの使用方法については、機器付属の取扱説明書をよく読んでください。)

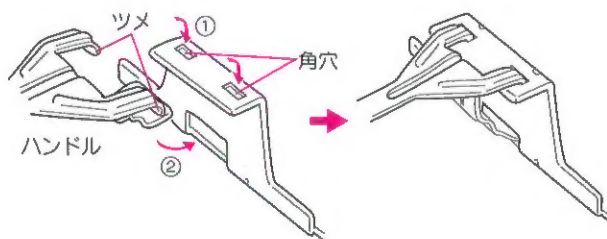
### ●クッキングプレートのセット

図のようにグリル焼網の一番奥の細い横棒にクッキングプレートの切欠きが合うようにセットします。そして前後左右にがたつきがないことを確認します。



### ●クッキングプレートの取り出しかた

図のようにハンドルのツメをクッキングプレートの角穴に差し込み(図中①)、水平にたおします。(図中②)そして確実にセットされたことを確認してから取り出します。



## お手入れのしかた

- 中性洗剤を含ませたスポンジ・やわらかい布でお手入れした後水洗いし、乾いた布でふきとります。汚れがひどい場合は、中性洗剤で汚れた部分を湿らせておき、お手入れした後水洗いし乾いた布でふきとります。  
※クッキングプレートはアルミ製ですので中性洗剤以外のものを使用すると変色(黒ずみ等)の原因になります。



# スイートポテト



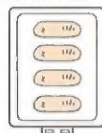
## 材 料

さつまいも(約160g)	2本
砂糖	30g
無塩バター	10g
卵黄	1/2個
生クリーム	大さじ1 1/2
牛乳	50cc
バニラエッセンス	少々
ドリュウル	
卵黄	1/2個
みりん	小さじ1
アルミケース(スイートポテト型)	4個

- ①さつまいもは、コンロで蒸しておき、皮をむいて熱いうちに裏ごしします。
- ②鍋に①と裏ごししたさつまいもを入れて、弱火にかけよく練ります。
- ③アルミケースに②を詰め形を整え、表面にドリュウルをぬりプレートにのせ(上火:弱、下火:弱で8分)焼きます。

予 熱	火 力		時 間
	上火	下火	
なし	弱	弱	8分

(材料ののせかた)



# ピッツア



## 材 料

〈ピッツア約3枚分〉	
強力粉	50g
薄力粉	50g
ドライイースト	3g
塩	1g
オリーブオイル	20cc
水	50cc
オリーブオイル、ピザソース、ピザ用チーズ	
玉ねぎの薄切り、ピーマンの輪切り、じゃがいものスライス、サラミのスライスなどお好みの具を。	

- ①強力粉と薄力粉をボールに入れ、塩を加えて軽く混ぜます。
- ②①にドライイーストを入れます。さらに、オリーブオイルを少しずつたらしながら入れ、続いて水を一気に加えます。
- ③生地がまとまったら、平らな台に取り手のひらで押すようにこねます。
- ④さらに、90度ずつ回しながら手前に折り込んで練ります。これを何度も繰り返し、生地の表面がなめらかになるまで練ります。
- ⑤ひとまとめに丸めたら、ボールに入れラップをかけ室温で25～30度で約1時間ほどねかせ発酵させる。(発酵後の生地は2～3倍ほどに膨らみ、指でガス抜きをします。)
- ⑥発酵した生地を3等分し(1個約50g)、プレートの大きさまで麺棒で伸ばします。
- ⑦伸ばした生地にオリーブオイルを塗ります。次にピザソースを広げお好みの具とチーズをのせます。
- ⑧(上火:強、下火:強で約2分)予熱した後、プレートの上ののせた生地をのせ(上火:強、下火:強で4分)焼きます。

予 熱	火 力		時 間
	上火	下火	
上火:強 下火:強 で約2分	強	強	約4分

(材料ののせかた)





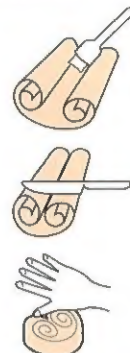


# パイ(パルミエ)

材  
料

パイシート(市販のもの) 1枚  
グラニュー糖 適宜  
卵 1/2個  
アルミはく

- ①パイシートをひろげ卵をぬり、グラニュー糖を好みに応じてふりかけます。
- ②そのまま両端からゆるくすき間をつくるように巻き、卵をぬって両方を合わせます。
- ③冷蔵庫で5分間ねかせて1cm幅に切り、切り面を手で軽くおさえ表面に卵を薄くぬります。
- ④プレートにバターを薄くぬり薄力粉を軽くふったプレートに③をのせます。
- ⑤④のプレートをグリル焼網の上にセットしアルミはくの覆いかぶせて〈上火:強、下火:弱で約3分〉焼いた後アルミはくをとり、〈上火:強、下火:弱で約2分〉焼きます。
- ⑥出来上がったパイに、グラニュー糖を好みに応じてふりかけます。



予 熱	火 力		時 間
	上火	下火	
なし	強	弱	約3分

火 力		時 間
上火	下火	
強	弱	約2分

(材料のせかた)



# ロッククッキー

材  
料

〈約30個分〉  
無塩バター 50g  
砂糖 50g  
卵 1/2個  
バニラエッセンス 少々  
板チョコ 50g  
クルミ 20g  
薄力粉 100g  
アルミはく

- ①卵とバターは室温にもどし、薄力粉はふるっておきます。
- ②チョコレートとクルミは荒く刻んでおきます。
- ③バターをクリーム状に練り砂糖を2~3回に分けて加え、泡立て器で白っぽくなるまでよく混ぜます。
- ④卵を割りほぐし入れ、バニラエッセンスを加えさらに泡立て器で全体をよく混ぜます。①の粉を加え、ゴムベラでさっくりと混ぜ②を入れて軽く混ぜます。
- ⑤バターを薄くぬり薄力粉を軽くふったプレートに④をスプーンで形を整えながらのせます。
- ⑥⑤のプレートをグリル焼網の上にセットしアルミはくの覆いかぶせて〈上火:強、下火:弱で約4分〉、アルミはくをとり、〈上火:弱、下火:弱で約3分〉焼きます。



予 熱	火 力		時 間
	上火	下火	
なし	強	弱	約4分

火 力		時 間
上火	下火	
弱	弱	約3分

(材料のせかた)







# ピザトースト

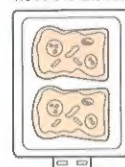
材  
料

食パン(6枚切) 2枚  
サラミ  
ピザ用ソース  
ピザ用チーズ  
ピーマン } など好みの具を

- ①食パンにピザ用ソースをぬり、好みの具をのせてピザ用チーズをかけます。  
②①をプレートにのせく上火:強、下火:強で約4分)焼きます。

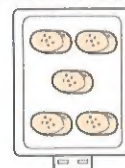
予 熱	火 力		時 間
	上火	下火	
なし	強	強	約4分

(材料ののせかた)



※食パンのかわりにフランスパンを使ってもよいでしょう。

(フランスパンの場合)

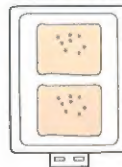


# トースト

- ①く上火:強、下火:強で約1分)予熱したプレートに食パンをのせく上火:弱、下火:強で約3分)焼きます。

予 熱	火 力		時 間
	上火	下火	
上火:強 下火:強 で約1分	弱	強	約3分

(材料ののせかた)



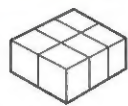




# 土佐豆腐

材 料	豆腐	1丁
	薄力粉	適宜
	卵	1個
	糸がきかつお	適宜
	サラダ油	大さじ1
	だし汁	200cc
	うすくちしょうゆ	30cc
	④ みりん	大さじ2
	塩	少々
	酒	大さじ1

- 豆腐の水気をきって、6個に切っておきます。
- ①に薄力粉、卵、糸がきかつおをつけます。
- プレートに油を薄くぬり薄力粉を軽くふってから②をのせ、サラダ油大さじ1をかけて〈上火:弱、下火:強で約5分〉焼きます。
- ④を一煮立ちさせてかけ汁をつくります。
- お好みに応じて、青じそのせん切り、おろし生姜、かいわれ菜をそえます。



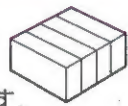
予 熱	火 力	時 間
なし	上火: 弱 下火: 強	約5分



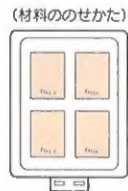
# 豆腐ステーキ

材 料	豆腐	1丁
	塩、こしょう	少々
	片栗粉	適宜
	サラダ油	大さじ1/2
	きのこ類(しめじ、えのきだけ、生しいたけ)	適宜
	赤唐辛子	1本
	にんにく	1/2かけ
	水	100cc
	サラダ油	大さじ1 1/2
	しょうゆ	小さじ2
	オイスターソース	小さじ1
	片栗粉	適宜
	水	適宜
	砂糖、塩、こしょう	少々

- 豆腐の水気をきって、4個に切っておきます。
- きのこ類を適当な長さに切り、にんにくは薄切りにします。赤唐辛子は水につけておきます。
- 器にスープの素を入れ、水、しょうゆ、オイスターソース、酒、砂糖を加えて混ぜ合わせます。片栗粉は水で溶きます。
- フライパンにサラダ油を入れにんにく、赤唐辛子、きのこ類を炒めます。そこへ③のたれを加え、ひと煮立ちさせ水溶き片栗粉を加えてとろみをつけます。
- 豆腐に塩、こしょうをふってから片栗粉をまぶします。
- プレートに油を薄くぬり薄力粉を軽くふってから⑤をのせ、サラダ油大さじ1/2をかけて〈上火:強、下火:強で約5分〉焼きます。
- 出来上がったら④をかけます。



予 熱	火 力	時 間
なし	上火: 強 下火: 強	約5分



# ココット

材 料	ほうれん草	1把
	ベーコン	3枚
	卵	4個
	塩、こしょう	少々
	アルミケース	6個

- フライパンでほうれん草とベーコンを炒め、塩、こしょうで味付しておきます。
- アルミケースに①を入れ、とき卵を流し込みます。
- ②をプレートにのせ〈上火:強、下火:弱で約5分〉焼きます。

予 熱	火 力	時 間
なし	上火: 強 下火: 弱	約7分

